

	Seite		Seite
Sanderfisch in einer		Sauce von Rahm	304
Sauce	226	à la Reine (a la Rån)	305
Sandtorte	425	von Rosinen	299
Sardellen = Sauce mit		von gelben und weißen	
Petersilie zum Ochsen-		Rüben zum Ochsen-	
fleisch	46	fleisch 39. Anmerk.	
Sardellen = Salat	402	von Sardellen mit Pe-	
Saubohnen zu kochen	97	tersilie zum Ochsen-	
Sauce von Austern zu Ge-		fleisch	46
flügel und Kalbsbraten	306	von Sauerampfer zum	
die gewöhnliche von But-		Ochsenfleisch	46
ter	296	von Sellerie	304
von Champignons oder		zum Ochsenfleisch (An-	
guten Erdschwämmen	302	merk).	39
zu Forellen	234	eine feine Sauce Tournee	308
zu wildem Geflügel	305	von Trüffeln	302
von Hägen	296	(Zitronen-) 120. 121. 298	
von Hägenmark	297	von Zwiebeln zum Och-	
(ungekochte) von Härin-		senfleisch	46
gen	304	Saucen	296 — 308
zum Kabeljau	227	zum Ochsenfleisch	46—48
zu einer gebratenen		Sauerampfer-Gemüß	103
Kalbsleber oder zu ei-		Suppe	16. 28
nem jungen Hasen	306	Sauerbrunnenmüß	176
von durren Kirschen	297	Sauerkraut gut zu kochen	
von frischen Kirschen	297		70
Krebsauce über Hechte	236	geschmackvoll einzuma-	
Krebsauce von Rahm	300	chen	70
Krebsauce (gesalzene)	300	Sauerkraut einzumachen,	
von Kuckummern	301	daß man allezeit eine Tor-	
von Mandeln	299	te davon machen kann	434
von Milch	299	mit einem Hecht gefüllt	71
von Morchen	303	mit einem Hecht und ei-	
zu warmen Pasteten	305	ner Kruste	72
von Petersilie mit Zitro-		mit Stockfisch	70
nen	301	Schaafkopf	451
von Pignolen	303	Schäfen s. Zuckerschäfen	
		Schale (kalte) von Apri-	
		kojen	396